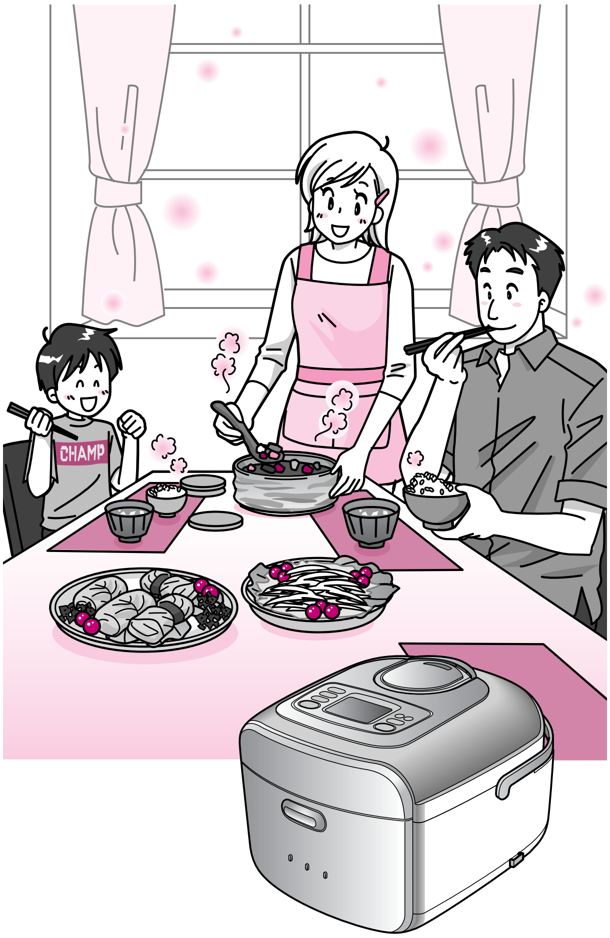
MITSUBISHI

三菱 IH 超音波調理器（家庭用）

形名　ジーエックス
NJ-GX15

取扱説明書



- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 取扱説明書と保証書（別添付）は、大切に保存してください。
- ご飯のおいしい炊きかたやお料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

別冊メニュー集
- おいしいごはんのレシピ 55MENU
- とっておきのレシピ 35MENU

おいしいご飯を炊くには

お米を正しくはかる！ P 9

付属の2つの計量カップを、
お米の種類によって使い分ける

- 計量は付属の計量カップで
  計量米びつでは、誤差が出ることがあります。
  - ・「白米・発芽玄米・玄米」→計量カップ
  - ・「無洗米」→無洗米用計量カップ
  - ・他のお米をはかるときは
    お米の種類別 炊くときのポイント P 13
- カップすりきり1杯で計量する



正しく水加減する！ P 9

正しい水位目盛で、水加減する

- お米の種類・カップ数・メニューに合った水位目盛を選ぶ
- 炊きあがったご飯がお好みに合わないときは、さらに水量を加減する
  半目盛以内で加減してください。

お好みのご飯に炊けないときは

ご飯の状態は？	炊いたときの設定は？（ねばり）	対処方法
・ベタつく ・ねばる ・やわらかい	もちもち	さっぱり「かため」で炊く それでもやわらかいときは ↓ 水を減らす（半目盛以内）
	さっぱり	水を減らす（半目盛以内）
・パサつく ・芯がある ・かたい	さっぱり	もちもち「やわらか」で炊く それでもかたいときは ↓ 水を増やす（半目盛以内）
	もちもち	水を増やす（半目盛以内）

お好みに合わせて、しっかり設定！

設定の組合わせで、お好みのご飯に炊きあげる

お買上げ時は、「お米の種類 白米」、「ご飯のかたさ ふつう」、「ご飯のねばり もちもち」に設定されています。

設定の手順

	お米を選ぶ（お米 押す）	ご飯のかたさを選ぶ（メニュー 押す）	ご飯のねばりを選ぶ（ねばり 押す）	炊飯開始（スタート お急ぎ 2度押 押す）
白米を炊く	白米	ふつう かため やわらか	もちもち ねばり・かみごたえが強め さっぱり ねばり・かみごたえが弱め	一度設定すると、その内容を記憶します。（電源プラグを抜いても記憶しています）
無洗米を炊く	無洗米			
発芽玄米を炊く	発芽玄米			
玄米を炊く	玄米			

いろいろなご飯を炊く

- 胚芽米 P 14
- すし P 14
- おこわ P 14
- 炊込み P 15
- おかゆ P 15
- パエリア P 16

予約して炊く

- 食べたい時刻を予約する P 18
- 今から1～12時間後に炊きあげる P 19

特長

1 加熱のしくみ

IHと超音波でおいしく調理します。

- IH（電磁加熱）は内なべ自体を発熱させるため、内なべをつつみこむように炊飯・調理します。
- 米・調理物に超音波（微振動）を加えながら炊飯・調理するため、均等に水・味が浸透します。ご飯の甘みを引き出したり、調理物への味のしみ込みを促進します。
- 沸騰しても火力を弱めずに、お米を対流させながら、一粒一粒にしっかり熱を伝えます。
- 中心加熱のヒーターの強い火力で、熱が均一に伝わり、ふっくら炊きあげます。

2 炊飯以外にもおまかせクック

炊飯・保温以外の空き時間を、多彩なメニューにフル活用できます。（煮込・スープ・蒸し・ケーキなど）

3 発芽玄米・玄米

調理時間・温度をコントロールし、発芽玄米や玄米に含まれている抗酸化成分のビタミンEを、こわさないように炊きあげます。

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険と その程度を、次の区分で説明しています。

区分	内容
⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■本文中や本体に使われている図記号の意味は、次のとおりです。

禁止	分解禁止	接触禁止
ぬれ手禁止	水ぬれ禁止	<本体表示>
指示を守る	電源プラグを抜く	感電注意

⚠警告

分解・修理・改造はしない（分解禁止）
感電・発火・けがの原因。
＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない（ぬれ手禁止）
感電の原因。

水につけたり、水をかけたりしない（水ぬれ禁止）
感電・ショートの原因。

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する（接触禁止）
やけどの原因。

お子さまだけで使わせない、幼児の手の届くところで使わない（禁止）
やけど・感電・けがの原因。

炊飯中は絶対にふたを開けない（禁止）
やけどの原因。

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない（禁止）
感電・けがの原因。

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない（禁止）
感電・ショート・発火の原因。

電源コードを傷つけない（禁止）
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う（コンセントの単独使用）
他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる（ほこりをとる）
ほこりが付着していると、火災の原因。

電源プラグは根元まで確実に差込む（根元まで差込む）
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

⚠注意

使用中・使用直後は、高温部に手を触れない
カートリッジ・内なべ・蒸し板など（接触禁止）
やけどの原因。

次の場所では使わない（禁止）
- **不安定な場所や、熱に弱い敷物の上**
  火災の原因。
- **水のかかるところや、火気の近く**
  感電・漏電の原因。
- **壁や家具の近く**
  変色・変形の原因。
- **吸・排気口をふさぐような所**
  （壁などから20cm以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- **直射日光のあたる所**
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない（禁止）
ふたが開いて、やけど・けがの原因。

専用の内なべ（炊飯用、調理用）以外は使わない（禁止）
過熱・異常動作の原因。

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ（電源プラグを持つ）
電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持って抜く（電源プラグを持つ）
電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する（医師と相談）
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

お手入れは本体が冷めてから行なう（本体を冷ます）
やけどを防ぐため。

使用時以外は、電源プラグを抜く（電源プラグを抜く）
絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐため。

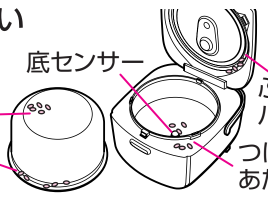
お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない
- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

4m以上はなして、ブレーカーの違うコンセントにかえる

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない



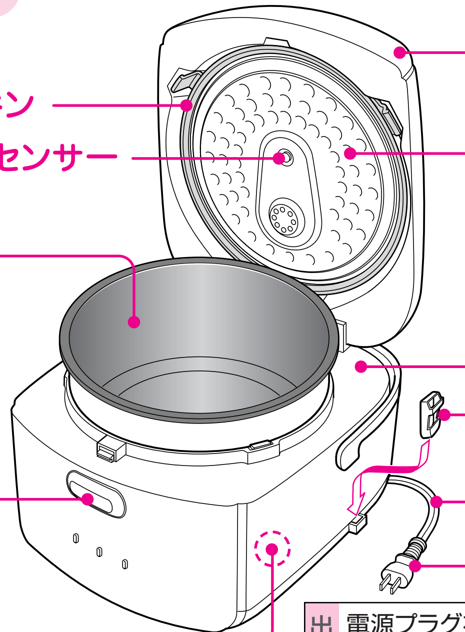
故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない
変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温・調理以外には使わない
故障の原因。

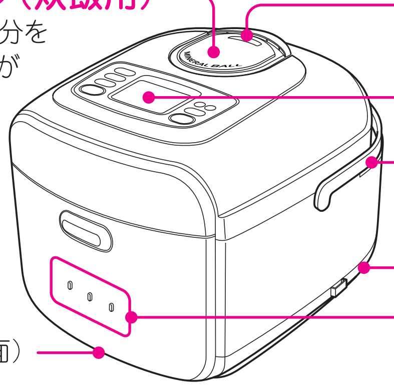
各部のなまえとはたらき

本体



- ふた
- ふたパッキン
- ダイレクトセンサー
- 放熱板（炊飯用）（フッ素加工）
- 内なべ（炊飯用）（フッ素加工）
- 上枠
- しゃもじ受け 差込む。
- フックボタン ふたを開けるときに押す。
- 電源コード
- 電源プラグ
- 底センサー

出す	電源プラグを持って引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2〜3cm引いて戻すと自動的に巻込む。



- カートリッジ（炊飯用） 中に、ミネラル分を含んだボールが入っています。
- 蒸気口 加熱時に蒸気が出る。
- 操作・表示部
- ハンドル 持ち運ぶときに使う。
- 吸気口（底面）
- 排気口（底面）

本体表示部

- 本体の状態をランプの点灯でお知らせ

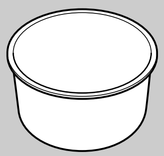


予約中に点灯（緑）	加熱中に点灯（赤）	保温中に点灯（橙）

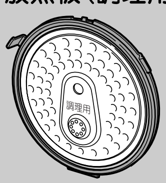
調理用付属品



- カートリッジ（調理用）



- 内なべ（調理用）

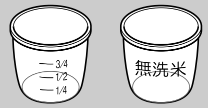


- 放熱板（調理用）

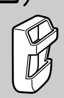
付属品



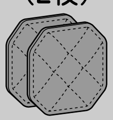
- しゃもじ（1コ）



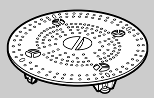
- 計量カップ（2コ） 無洗米用



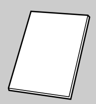
- しゃもじ受け（1コ）



- 鍋つかみ（2枚）



- 蒸し板（1コ）

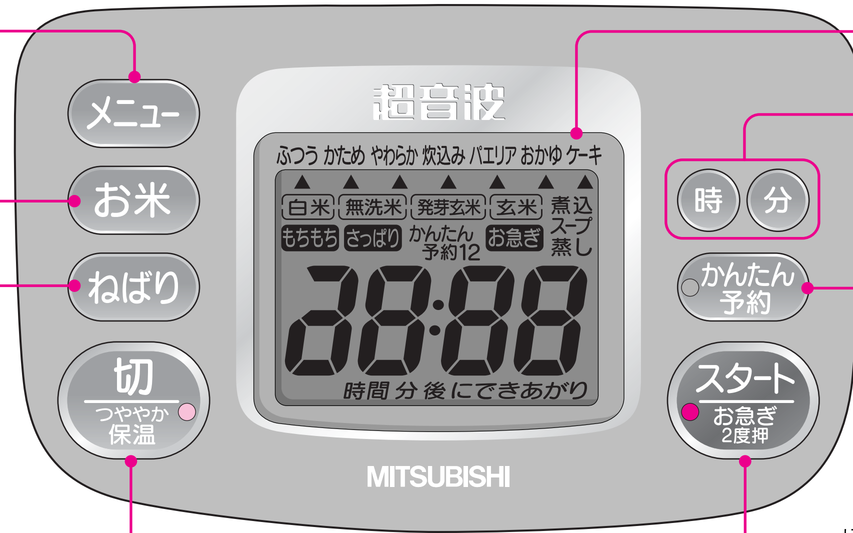


- 取扱説明書 1部（本書）



- メニュー集 2部（別冊）

操作・表示部



メニューキー
- ご飯のかたさを選ぶ P 10
  - ・ふつう ・かため ・やわらか
- メニューを選ぶ P 14〜17、20〜23
  - ・炊込み ・パエリア ・おかゆ ・ケーキ ・煮込 ・スープ ・蒸し

お米キー
- お米の種類を選ぶ P 10〜13
  - ・白米 ・無洗米 ・発芽玄米 ・玄米

ねばりキー
- ご飯のねばりを選ぶ P 10
  - ・もちもち ・さっぱり

表示部

時・分キー
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

かんたん予約キー
- 予約するときに押す
  - ・時刻で予約 P 18
  - ・1時間単位で予約 P 19

切/つややか保温キー
- 保温をやめるときに押す
- 操作をまちがえたときに押す
- 保温をするときに押す

スタート/お急ぎキー
- 炊飯・調理をはじめるときに押す
- 2度押すと「お急ぎ」で炊飯する（予熱が短縮される）

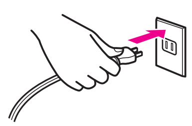
キーに凸マークがついています
- ● スタート/お急ぎキー
- ━ 切/つややか保温キー

現在時刻の合わせかた

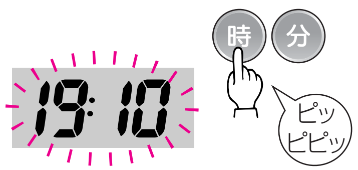
- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・調理・予約中は合わせられません。

例：19:10（午後7:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

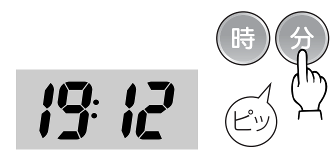


2 時 または 分 を2回押す



- 時刻表示が点滅（時計合わせが可能な状態）

3 時 分 を押して、時刻を合わせる



- 時刻表示が点灯
- 押し続けると早送りする（0に戻ると「ピピッ」と鳴る）
- 時刻を合わせたら、セット完了

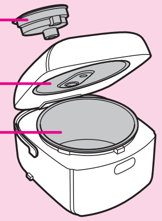
この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4〜5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は 電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

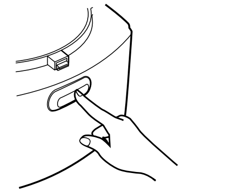
準備

使うもの

- カートリッジ（炊飯用）
- 放熱板（炊飯用）
- 内なべ（炊飯用）

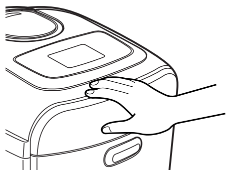


■ふたを開ける

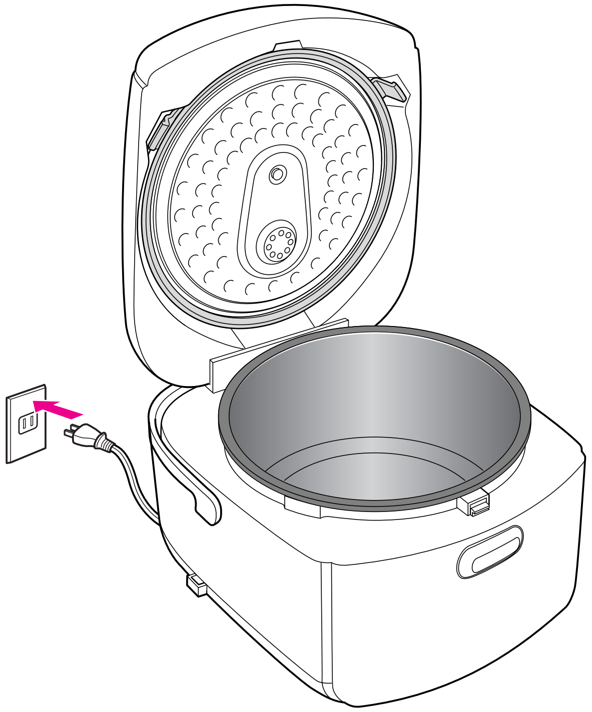


フックボタンの中央を押す

■ふたを閉める



ふたの中央を押す



- 放熱板をつけないと、ふたが閉まりません。
- 放熱板・内なべ外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
- 放熱板・カートリッジを必ずつける。（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）

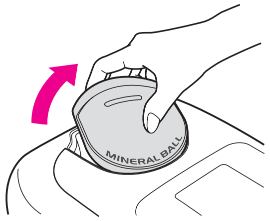
カートリッジ（炊飯用）

お手入れ P 25

■はずしかた

ひねってはずす。

取付けるときは、向きを確認して押し込む。



- カートリッジを振ると「カラカラ」と音がします。ミネラルボールが入っているためで、異常ではありません。

内なべ（炊飯用）

お手入れ P 24
内なべについて P 29

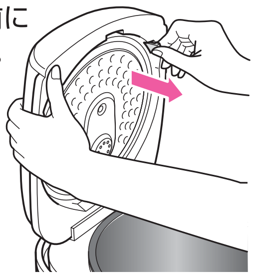
こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

放熱板（炊飯用）

お手入れ P 24

■はずしかた

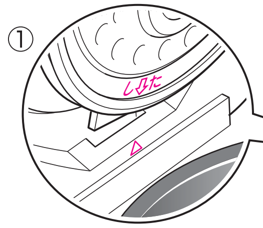
片手でふたを押さえながら、もう片方の手でつまみを手前にまっすぐ引く。

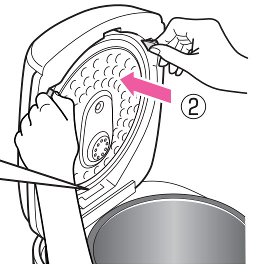


■取付けかた

①放熱板のしたと本体の△を合わせ、ツメを溝に差込む。

②つまみを両手で持ち、「カチッ」と音がするまで上側を押し込む

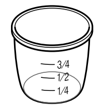




1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

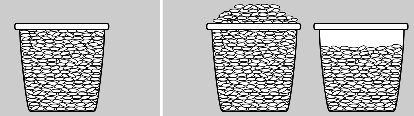
- 白米・発芽玄米・玄米
  →計量カップ
  （約180mL=約150g）
- 無洗米
  →無洗米用計量カップ
  （約170mL=約147g）





計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例　　× 悪い例



発芽玄米のおすすめ割合	白米 2合：発芽玄米 1合

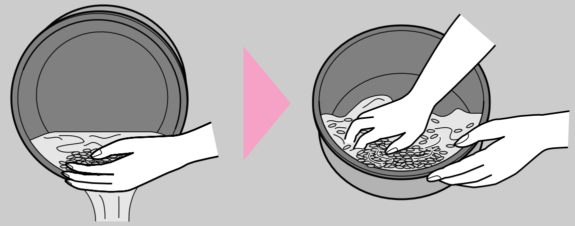
2 お米をとぐ

内なべ（炊飯用）を使う。
（内なべでお米がとげます）

- 白　米　→充分に洗米する（不充分だと、におい・変色・こげの原因）
- 無洗米　→軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽玄米→市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄　米　→軽く洗う

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を手早く捨てる。

「とぐ➡水で流す」を水がきれいになるまでくり返す。



内なべに金ザル等を重ねてとがないでください。

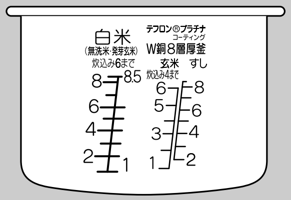
3 水加減をする

米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

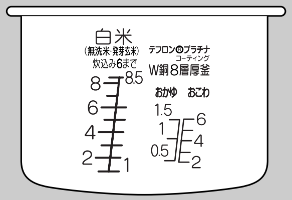
> お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減してください。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水での炊飯はしない。（べちゃつき・黄変の原因）

白米（無洗米・発芽玄米）の目盛は両側にあります。



玄米・すし



おかゆ・おこわ

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ

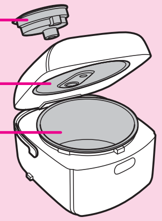
- 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

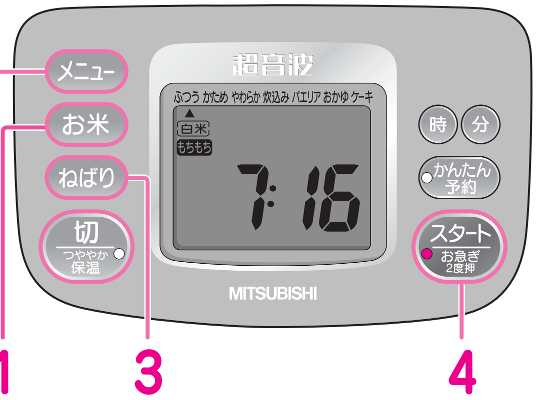
白米・無洗米を炊く

⚠注意　炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

使うもの

- カートリッジ（炊飯用）
- 放熱板（炊飯用）
- 内なべ（炊飯用）





できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

		もちもち	さっぱり
白米	ふつう	約43～50分	約44～50分
	かため	約40～46分	約42～47分
	やわらか	約46～49分	約46～48分

		もちもち	さっぱり
無洗米	ふつう	約43～51分	約44～49分
	かため	約41～47分	約43～48分
	やわらか	約46～47分	約47～48分

■お買上げ時の設定　お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう、ご飯のねばり もちもち で炊くとき
→ 4 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）

■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 4 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米を選ぶ

お米　ピッ

- 白米を炊くときは白米を選ぶ
- 無洗米を炊くときは無洗米を選ぶ

押すごとに▭が移動して表示

ピピッ　白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽玄米 ▶ 玄米

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 ご飯のかたさを選ぶ

メニュー　ピッ

- ふつう・かため・やわらかの3種類から選ぶ

押すごとにメニューがかわる

ピピッ　ふつう ▶ かため ▶ やわらか ▶ 炊込み ▶ パエリア ▼ おかゆ ◀ ケーキ ◀ 煮込 ◀ スープ ◀ 蒸し ▲

P 20～23　P 14～17

3 ご飯のねばりを選ぶ

ねばり　ピッ

- もちもち・さっぱりの2種類から選ぶ

押すごとに表示がかわる

ピピッ　もちもち ▶ さっぱり

4 炊飯する

スタート　お急ぎ2度押　ピッ

- スタートランプが点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、できあがり時間を1分刻みで表示

<表示例>むらし表示

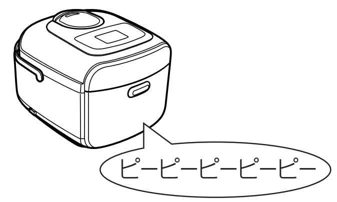
急いで炊きたいとき（お急ぎ）

スタート　お急ぎ2度押　ピッ ピッ　2回押す

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

ブザーが鳴ったらできあがり

炊きあがったらご飯をほぐす



- スタートランプ消灯
- 自動的に保温になる（つややか保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

<表示例>保温表示

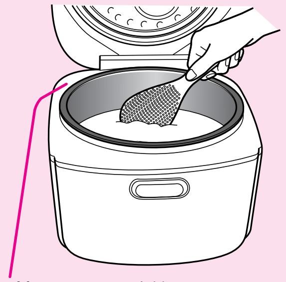
1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

24時間以上保温しないでください。

ご飯の保温について P 13

べちゃつきをふせぐためにご飯をほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。



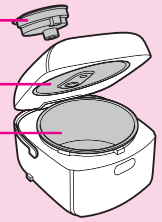
上枠につゆが落ちていたら、ふきとってください。

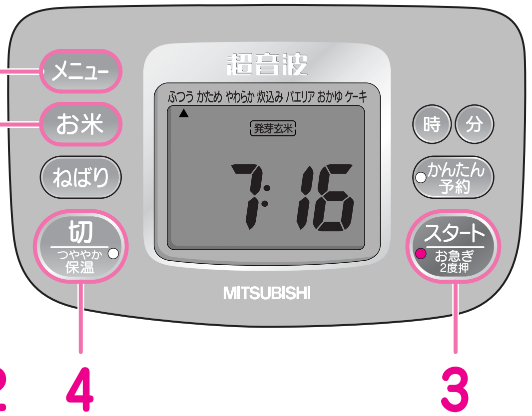
お知らせ

- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばりの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

発芽玄米・玄米を炊く

使うもの
- カートリッジ（炊飯用）
- 放熱板（炊飯用）
- 内なべ（炊飯用）





■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認して
から 3 で炊飯する

1 ご飯のかたさを「ふつう」に合わせる

メニュー（ピッ）

- 「かため」「やわらか」を選ぶと、2 で発芽玄米・玄米は選べない

炊込み　パエリア　おかゆ
P 14~17

2 お米を選ぶ

お米（ピッ）

- 発芽玄米、または玄米を選ぶ

押すごとに ▭ が移動して表示

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽玄米 ▶ 玄米

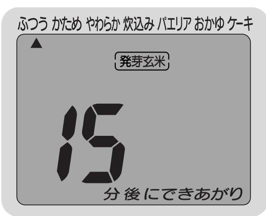
白米に戻ると「ピピッ」と鳴る

3 炊飯する

スタート（ピッ）

- スタートランプが点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、できあがり時間を1分刻みで表示

＜表示例＞むらし表示



急いで炊きたいとき（お急ぎ）

スタート（ピッ ピッ）2回押す

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 玄米 の「お急ぎ」は選べません。

できあがりまでの時間のめやす	
発芽玄米	約54～74分
玄米	約84～92分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

4 ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く

切（ピー）

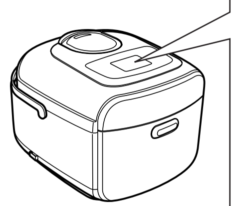
保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

- べちゃつきをふせぐため、約15分以内にご飯をほぐす。
- 上枠につゆが落ちていたらふきとる。
- つややか保温ランプ消灯

お知らせ ●選んだお米の設定を記憶します（ご飯のねばりは選べません）。

ご飯の保温について

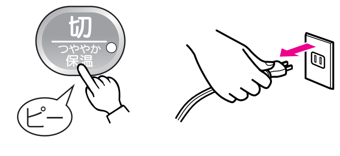
ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります



- つややか保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）

<現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。（保温経過時間は表示しません）

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く



- つややか保温ランプ消灯

- 24時間以上の保温はしないでください。（黄変・におい・パサつきの原因）
- ふたをきちんと閉めてください。（乾燥・変色の原因）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
- ご飯を入れたまま、保温を切らないでください。（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）

- 次のものは保温しないでください。
  - ・白米・無洗米以外のご飯や、調理したもの（炊込み・おかゆ・パエリアなど）
  - ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  - ・よくとがないで炊いたご飯
  - ・みそ汁・カレーなどの汁もの

お米の種類別　炊くときのポイント

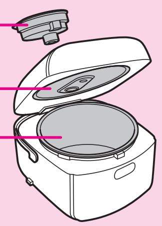
炊くお米	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米■もち米 ■5分づきよりも白米に近い米	白米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●充分に洗米する
■無洗米	無洗米 で炊く	●付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽玄米	発芽玄米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽玄米1合 ●予約はしない（腐敗・炊けない原因） ●保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米 ■5分づきよりも玄米に近い米	玄米 で炊く	●付属の計量カップ（約180mL）ではかる ●軽く洗う ●保温はしない（におい・変色の原因） 圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの状態が異なります。（炊飯原理がちがうため）

■他の米を混ぜて炊くときは
- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください（発芽玄米は除く）。
  <例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにしてください。

いろいろなご飯を炊く

使うもの

カートリッジ（炊飯用）
放熱板（炊飯用）
内なべ（炊飯用）



できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約42～49分	約40～45分
無洗米	約42～49分	―――
発芽玄米	―――	―――
玄米	―――	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約49～59分	約57～59分
無洗米	約49～59分	約57～59分
発芽玄米	約67～93分	約77～79分
玄米	約105～110分	約100～115分

● 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
● 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

胚芽米

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米」と同じです。 P 10~11

● 水位目盛➡「白米」
● 米をとぐときは、あまり強くとがない。
（胚芽がとれてしまうため）
● 保温はしないでください。
（におい・パサつきの原因）

すし

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米・無洗米」と同じです。 P 10~11

● 水位目盛➡「すし」

おこわ

別冊メニュー集 参照

炊きかたは「白米」と同じです。 P 10~11

● 炊飯容量・水位目盛
➡6カップまで・水位目盛「おこわ」
● 具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
● 予約はしないでください。
● 保温はしないでください。
（におい・パサつきの原因）

炊込み

別冊メニュー集 参照

● 炊飯容量・水位目盛
● 白米・無洗米・発芽玄米
➡6カップまで・水位目盛「白米」
● 玄米
➡4カップまで・水位目盛「玄米」
● 具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
● 「お急ぎ」はできません。
● 予約はできません。
● ご飯のねばりは選べません。

1 お米を選ぶ P 13

お米 ピッ

2 炊込みを選ぶ

メニュー ピッ

3 炊飯する

● スタートランプが点灯して炊飯開始

スタート お急ぎ 2度押 ピッ

4 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて、電源プラグを抜く

切 つややか保温 ピー

● つややか保温ランプ消灯
● 15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ

別冊メニュー集 参照

● 炊飯容量・水位目盛
➡1.5カップまで・水位目盛「おかゆ」
● 具があるメニューのときは
・具は米の上にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
・予約はしないでください。
● ご飯のねばりは選べません。

「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米を選ぶ P 13

お米 ピッ

2 おかゆを選ぶ

メニュー ピッ

3 炊飯する

● スタートランプが点灯して炊飯開始

スタート お急ぎ 2度押 ピッ

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

ピッ ピッ 2回押す

● 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
● 炊飯容量は、仕様（裏表紙）を参照してください。

4 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて、電源プラグを抜く

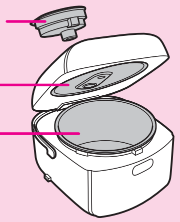
切 つややか保温 ピー

● つややか保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

いろいろなご飯を炊く（つづき）

使うもの
- カートリッジ（炊飯用）
- 放熱板（炊飯用）
- 内なべ（炊飯用）



パエリア



- 白米・無洗米だけでなく、発芽玄米・玄米でも作ることができます。
- 炊飯容量➡4カップまで
- 水位目盛➡炊くお米の水位目盛
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。

パエリアの作りかた

材料（4人分）　（1人分 約430kcal）

材料	下ごしらえ	分量
米		2カップ
玉ネギ*1	みじん切り	1/4個（約50g）
ニンニク	みじん切り	1片
エビ（中 殻付き）		6尾
アサリ（殻付き）	砂抜き	150g
イカ	足を除く	1/2はい（約60g）
鶏もも肉	一口大に切る	100g
パプリカ（赤）*2	ざく切り	1/2個
ピーマン	ざく切り	1個
コンソメスープの素	溶かす	小さじ2
サフラン	溶かす	1つまみ（約0.1g）
塩・コショウ	溶かす	各適量
ぬるま湯	溶かす	150mL
オリーブオイル		適量
パセリ	みじん切り	適量

＊1：玉ネギの量を多くすると、水の量が減るためうまく炊けない場合があります。
＊2：パプリカは大きさにばらつきがあります。ピーマンと同量程度に調整してください。

できあがりまでの時間のめやす

	パエリア
白米	約49～51分
無洗米	約49～51分
発芽玄米	約60～88分
玄米	約90～96分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

1 米をよくとぎ、30分間水につける
冬場は、1時間水につける。

2 エビは背わたを取り、イカは皮をむいてワタを取り、1cm幅の輪切りにする

3 ぬるま湯に、スープの素・塩小さじ1/4・コショウ少々をよく溶かし、サフランを入れてスープを作る

4 フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を熱して鶏もも肉を入れ、塩・コショウをして焦げ目がつくまで炒め、油を残して鶏もも肉を取出す

5 フライパンにオリーブオイル大さじ1/2を加えて熱し、玉ネギ・ニンニクを炒め、しんなりしたら水を切った米を入れ、軽く炒める

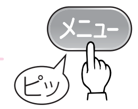
ポイント
- ・米は、油が行き渡る程度に軽く炒める
- ・米を炒めたら、早めに炊飯する
  （そのままおいておくと、米が割れてうまく炊けない場合があります）

6 5 の米・3 のスープを内なべに入れ、水をたして水加減をし、軽く混ぜる
- 炊きたいお米の水位目盛で水加減する

7 6 の米の上に、鶏もも肉・エビを均等にのせて、アサリ・イカを散らす

ポイント 具と米は混ぜないこと

8 パエリアを選ぶ



9 お米を選ぶ P 13
- 炊きたいお米を選ぶ



10 炊飯する
- スタートランプが点灯して炊飯開始



11 パプリカ・ピーマンをオリーブオイルで炒め、塩・コショウをする

12 ブザーが鳴ったらできあがり
保温をやめて、電源プラグを抜く
- つややか保温ランプ消灯

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。



13 アサリを皿に取出し、11 を入れて軽くまぜる
- アサリを取出さずに混ぜると、内なべが傷つきます。

14 器に盛ってアサリをのせ、パセリをふる

予約して炊く

食べたい時刻を予約する

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使いわけられます。

予約時刻を設定する

■現在時刻が合っているか確認してください。　時刻が合っていないときは P 7

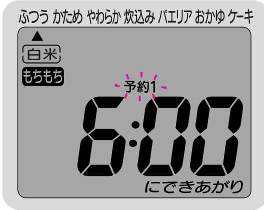
1 予約1または予約2を選ぶ（かんたん予約）ピッ

- 予約ランプ点灯
- スタートランプ点滅

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約
予約1に戻ると「ピピッ」と鳴る

お買上げ時の設定
予約1 ➡ 6:00
予約2 ➡ 18:00

＜表示例＞
予約1 に設定するとき

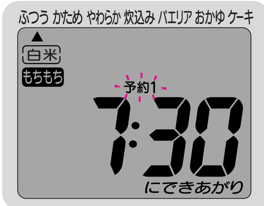


2 食べたい時刻を設定する（時）（分）ピッ

時	●押すごとに、1時間進む（0～23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る）●押し続けると、早送りする
分	●押すごとに、10分進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る）●押し続けると、早送りする

- 時刻表示は24時間表示です。
  - ・昼の12時➡ 12:00
  - ・夜の12時➡ 0:00

＜表示例＞
午前7:30に炊きあげるとき



3 （スタート お急ぎ 2度押）を押す ピッ

- スタートランプ消灯（予約完了）
- 予約時刻が記憶される

お米・メニューをかえたいときは
（スタート）を押す前に選んでください。

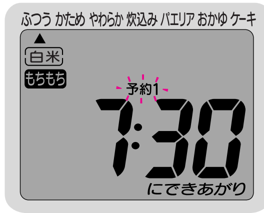
前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約1または予約2を選ぶ（かんたん予約）ピッ

- 予約ランプ点灯
- スタートランプ点滅
- 前回予約した時刻を表示

＜表示例＞
予約1に設定してある時刻を表示



2 （スタート お急ぎ 2度押）を押す ピッ

- スタートランプ消灯（予約完了）

予約時刻をかえたいときは

1 （切 つややか保温）を押す　●予約ランプ消灯
2 予約時刻を設定し直す P 18

予約を解除するときは

（切 つややか保温）を押す　●予約ランプ消灯

今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

1時間単位で予約できます。

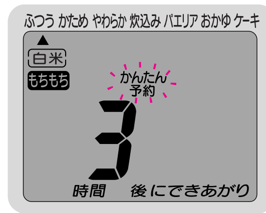
1 かんたん予約を選ぶ（かんたん予約）ピッピッピッ

- 予約ランプ点灯
- スタートランプ点滅

2 時間を設定する（時）ピッ

- 押すごとに、1～12時間にかわる
  1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る

＜表示例＞
3時間後に炊きあげるとき



- 発芽玄米 玄米 では「1時間後」は選べません。（炊飯時間が長いため）

3 （スタート お急ぎ 2度押）を押す ピッ

- スタートランプ消灯（予約完了）
- できあがり時刻を表示

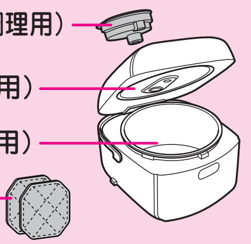
＜表示例＞
できあがり時刻を表示



- 現在時刻は正しくセットしてください。（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
- 夏場の予約は、12時間以内にしてください。（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
- 次のとき、予約はできません。
  - ・炊込み・パエリア・ケーキ
  - ・煮込・スープ・蒸し
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。（時間はメニューにより異なります）
- おこわなど、具や調味料の入るものでは使わないでください。（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

煮込・スープ

使うもの



- 調理用の内なべ・放熱板・カートリッジを使用する。（においを防ぐため）
- 炊飯用内なべは使わない。（フッ素がはがれる原因）

別冊メニュー集 参照

煮込・スープ調理は
IHの高火力で急速加熱し、ステンレスの高い保温力を利用して、とろ火で煮込む調理法です。

- とろ火でじっくり煮込むので、煮くずれが少なく、味がよくしみ込みます。
- めんどうな火加減調節がいりません。

調理のしくみと調理時間

「調理時間」をセットして スタート（お急ぎ 2度押） を押すと、材料を沸とうさせてから、約85℃で加熱します。

	約10~20分	各メニューの調理時間	
煮込	沸とうまでの時間	沸とう20分間 ▶ 約85℃で加熱	できあがり
スープ	沸とうまでの時間	沸とう10分間 ▶ 約85℃で加熱	できあがり

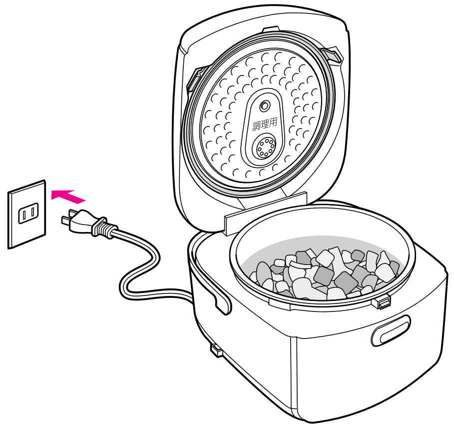
- 「沸とうまでの時間」は、メニュー・分量により異なります。また、表示されません。
- 「調理時間」は、メニューによって異なります。別冊メニュー集をご覧ください。

1 内なべ（調理用）に材料を入れる



材料は満水線以上入れない（ふきこぼれの原因）

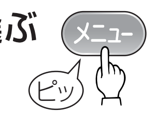
2 本体に入れてふたをし、電源プラグを差込む



- 放熱板（調理用）・カートリッジ（調理用）を必ずつける。（つけないと、ふきこぼれてやけどの原因）
- 放熱板（調理用）をつけないと、ふたが閉まりません。

アクをとりたいときは、市販のアク取りシートを使う。ふたにはさまないようにかぶせる。

3 煮込、またはスープを選ぶ



別冊メニュー集

＜表示例＞
煮込を選んだとき



4 調理時間をセットする



別冊メニュー集

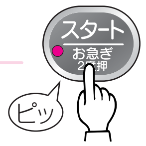
時	● 押すごとに、1時間進む（0～12時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ● 押し続けると、早送りする
分	● 押すごとに、10分進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ● 押し続けると、早送りする

- 別冊メニュー集に記載されている「調理時間」を設定する

＜表示例＞
「2時間」を設定



5 調理する



- スタートランプ点灯



- 沸とうすると、残り調理時間を表示



ブザーが鳴ったらできあがり

- つややか保温ランプ点灯



6 できあがったら 保温をやめて、電源プラグを抜く



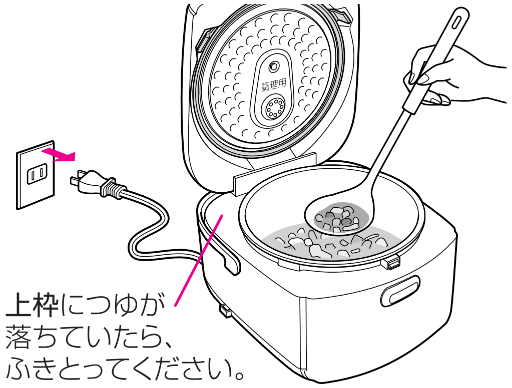
- つややか保温ランプ消灯

保温はしないでください。
腐敗・サビの原因になります。

加熱不足のときは
2 ～ 5 を行う。ただし、あたため直しには使わない。（できすぎたり、味が濃くなる原因）

7 食品を別の容器にうつす

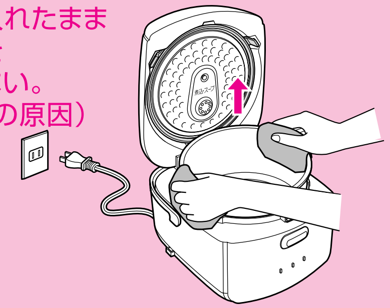
食品を入れたままにしないでください。
腐敗・サビの原因になります。



上枠につゆが落ちていたら、ふきとってください。

＜内なべを取出すときは＞
食品を別の容器にうつしてから、乾いた鍋つかみ等を使用する。

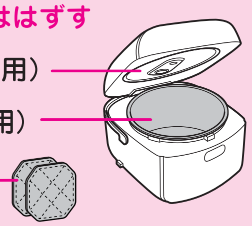
食品を入れたまま内なべを取出さない。
（やけどの原因）



熱くなっているので、やけどに注意してください。

- 魚などの、においの強いものの調理は、おすすめできません。
- とろみをつけるために小麦粉などを使うときは、溶かしてから入れ、よく混ぜてください。（溶かさないと沈澱して、こげる原因）
- 練り製品（ちくわ・はんぺんなど）は、加熱中にふくらみます。量を加減してください。
  （放熱板（調理用）の穴をふさぐと、ふきこぼれの原因）
- 沸とう中は、ふたを開けないでください。（やけどの原因）
- 予約はできません。
- 使用後はにおいがつきます。本体が冷めてからお手入れをしてください。

ケーキ



使うもの

- 炊飯用の内なべを使用する。（フッ素加工されているため、ケーキを取出しやすい）
- カートリッジは使用しない。（つゆたれ防止のため）

別冊メニュー集 参照

- 予約はできません。
- 保温はしません。
- 使用後はにおいがつきます。本体が冷めてからお手入れをしてください。

かんたんスポンジケーキの作りかた



材料

材料		分量
薄力粉		150g
ベーキングパウダー		5g
砂糖		120g
卵		L玉4個
バター	溶かす	40g
バター（内なべにぬるもの）		適量
牛乳		大さじ1

1 内なべ（炊飯用）の底から2/3の高さまで、バターをぬる

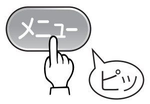
サラダ油で代用しないでください。はじかれて、まんべんなくぬれません。

2 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるいにかける

3 すべての材料をボウルに入れて、生地がなめらかになるまでよく混ぜ、内なべにうつす

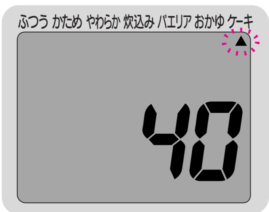
4 内なべを本体にセットしてふたをし、カートリッジをはずす

5 ケーキを選ぶ



6 調理時間40分を設定する





- 5~50分まで、1分単位で設定できます。
- 押し続けると早送りします。

7 調理する



- スタートランプが点灯して調理開始
- 温度があがると（約2~3分）、残り調理時間を表示

8 ブザーが鳴ったらできあがり

- スタートランプ消灯

竹ぐしを刺して、生地がついてこなければできあがり。

- ふたを開けたときに見える表面には、焼き色はつきません。



鍋つかみ等で内なべを取出してひっくり返し、ケーキを網の上にのせて冷ます。

<取出しにくいときは>
ゴムベラ等のやわらかいもので取出す。

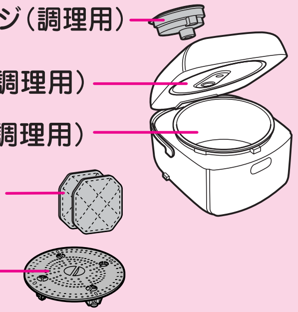
内なべを取出すときは、乾いた鍋つかみ等を使用する。

熱くなっているので、やけどに注意してください。

加熱不足のときは

もう一度 ケーキ を選び、約5~10分調理してください。

蒸し



使うもの

- 調理用の内なべ・放熱板・カートリッジを使用する。（においを防ぐため）
- 炊飯用内なべは使わない。（フッ素がはがれる原因）
- 蒸し板を別の調理器や他の用途に使用しない。

別冊メニュー集 参照

水量と調理時間（蒸し時間）のめやす

水量（mL）	調理時間	沸とうまでの時間
300	5～20分未満	約5～6分
500	20～30分未満	約6～7分
700	30～50分未満	約8～9分

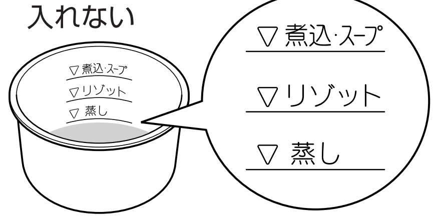
- 実際の調理時間は、「沸とうまでの時間（約5～10分）」＋「調理時間」です。時間は分量等により異なります。

- 市販の冷凍食品などを蒸すときは、パッケージの記載内容をめやすにしてください。
- 水がなくなると、途中で調理を終了します。
- 予約はできません。
- 保温はしません。
- 使用後はにおいがつきます。本体が冷めてからお手入れをしてください。
- 食品によっては、蒸し板に色がつくことがありますが、性能上問題ありません。

1 内なべ（調理用）に水を入れる

上の表をご参照ください。

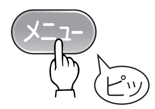
水は水位線以上入れない



2 内なべを本体にセットする

3 内なべに、付属の蒸し板を入れ、調理物を並べてふたをする

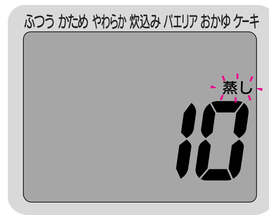
4 蒸しを選ぶ



5 調理時間をセットする



<表示例>
調理時間10分のとき



- 5~50分まで、1分単位で設定できます。
- 押し続けると早送りします。

6 調理する



- スタートランプが点灯して調理開始

7 ブザーが鳴ったらできあがり

- スタートランプ消灯

蒸しあがった食品を取出す。

内なべ・蒸し板を取出すときは、乾いた鍋つかみ等を使用する。

熱くなっているので、やけどに注意してください。

蒸し不足のときは

内なべに水を追加して 蒸し を選び、もう1度時間を設定して蒸してください。

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行なってください。

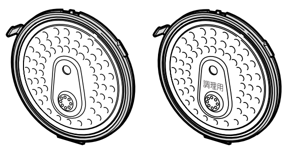
おねがい

- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール
  - クレンザー（調理用内なべのみ使える）
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

炊飯・調理したあとに毎回行なう

■放熱板（炊飯用・調理用）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする



はずしかた・取付けかた P8

■ダイレクトセンサー

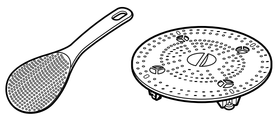
かたくしぼった布でふく

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ ■蒸し板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする



■内なべ（炊飯用）

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
（ナイロン面では洗わない）



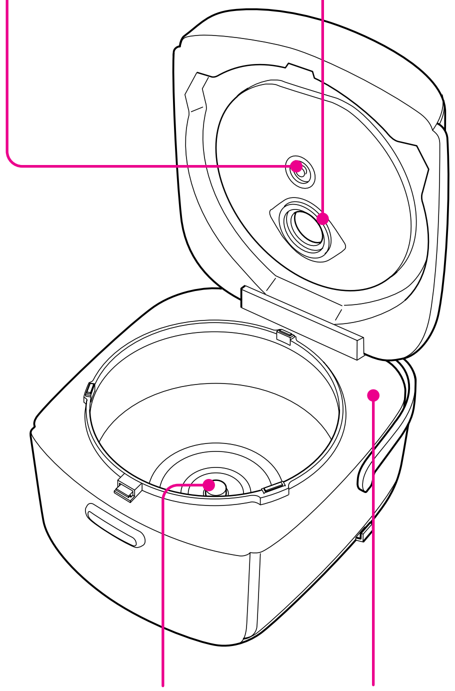
内なべについて P29

■内なべ（調理用）

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
落ちにくい汚れは、クレンザーとスポンジでこすり、よく水洗いする



内なべについて P29



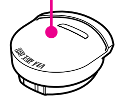
■底センサー ■上枠

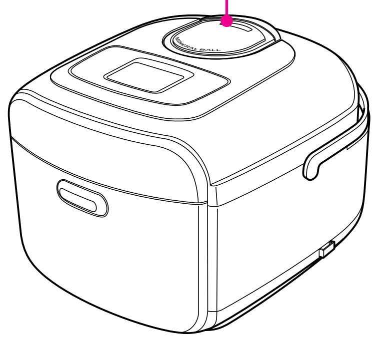
かたくしぼった布でふく

■カートリッジ（炊飯用・調理用）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊スポンジのナイロン面など の固いものでこすらない（傷の原因）

おいしさを保つため、よく洗ってください。



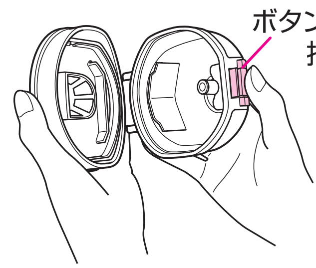


カートリッジのはずしかた・取付けかた

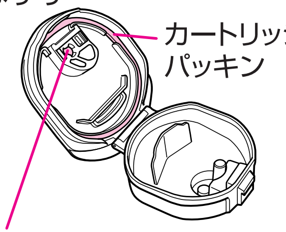
はずしかた

❶ 本体からカートリッジをひねってはずす

❷ カートリッジを開ける



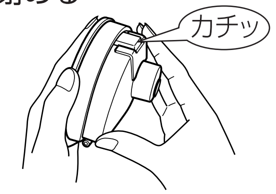
❸ カートリッジパッキンをはずす



カートリッジ（炊飯用）のミネラルボールは取出せません。
カートリッジを振ると、「カラカラ」と音がします。

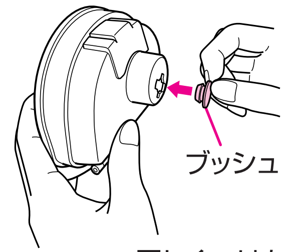
取付けかた

❶ カートリッジパッキンを取付けて、カートリッジを閉める



❷ カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた



正しくつけないとふきこぼれの原因

本体のにおいが気になるとき

❶ 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷ 沸とうさせる



約15分間沸とうさせる

❸ 沸とうをやめる



❹ 本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

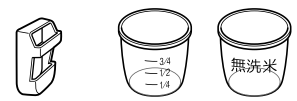
かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（400番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

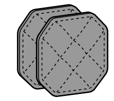
■しゃもじ受け ■計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
（ナイロン面では洗わない）



■鍋つかみ

中性洗剤などで手洗いし、よく乾かす
（色落ちする恐れがありますので、単独で洗ってください）



炊飯や調理がうまくできないとき

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
炊飯	●ご飯が やわらかすぎる かたすぎる	●炊飯用のカートリッジ・ブッシュをつけて炊飯しましたか。	P 8·25
		●米・水の量を正しくはかりましたか。（無洗米は、無洗米用計量カップを使う）	P 9
		●内なべを水平にして水加減しましたか。	P 9
		●お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減しましたか。	P 9~17
		●お米の種類・メニューを正しく選びましたか。（「お急ぎ」「無洗米」では、かために炊きあがります）	P 10~17
		●お好みのご飯に炊けないときは	P 2
	●炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。（なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります）	
	●おこげができる	<次のようなとき、おこげができます> ・玄米以外のお米を、「玄米」で炊飯した。 ・とぎかたが不充分。 ・お米を長時間水にひたした。また、長時間の予約をした。 ・胚芽米を炊飯した。 ・「炊込み」「パエリア」で炊飯した。 ・内なべの外側・本体・底センサーに、米粒などの異物がついている。	P 24
		●お米の種類・メニューを正しく選びましたか。	P 10~17
		●無洗米を炊飯すると、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。（無洗米は軽くすすぐことをおすすめします）	
		●炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがありますが、異常ではありません。	
	●ふきこぼれる	●炊飯用のカートリッジ・ブッシュを正しくつけていますか。	P 8·25
		●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がはさまっていませんか。	
		●水の量が多すぎませんか。（内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。）	
		●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	裏表紙
	無洗米	●「無洗米」以外のお米の種類で炊飯しませんでしたか。	P 10
	おかゆ	●「おかゆ」以外のメニューで炊飯しませんでしたか。	P 15
	●炊込み・パエリアがよく炊けない	●具と米をかき混ぜてから炊いていませんか。 ●調味料をよく溶かしましたか。 ●具の量がメニュー集より多すぎませんか。 ●水の量が少なくありませんか。 ●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。	裏表紙
	パエリア	●米を水に充分（約30分～1時間）つけましたか。	P 16~17
	●ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。	

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
保温	●ご飯がにおう、黄変する、かたくなる	●ご飯を、24時間以上保温していませんか。	P 13
		●ふたを確実に閉めましたか。	
		●炊飯用のカートリッジ・ブッシュを正しくつけていますか。	P 8·25
		●しゃもじを入れたまま保温していませんか。	P 13
		●冷えたご飯を保温しませんでしたか。	P 13
		●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。	P 13
		●とぎかたが不充分ではありませんか。	P 9
		●夏場に長時間の予約をしていませんか。	P 18~19
		●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がはさまっていませんか。	
		●炊飯用の内なべ・放熱板・カートリッジを、毎回お手入れしていますか。	P 24~25
		●放熱板（炊飯用）など、本体ににおいがついていませんか。	P 24
調理	●煮込・スープがうまくできない	<時間が長い> ●量は適量ですか。	P 20~21
	●ケーキがうまく焼けない	<ふくらまない> ●材料をきちんと計量しましたか。 <表面が焼けない> ●内なべの上側には焼き色はつかないため、「生地の色」になります。 <表面の色が部分的にちがう> ●カートリッジをつけて調理していませんか。 カートリッジからつゆが落ちると、表面にシミができます。 →ケーキをつくるときは、カートリッジをはずしてください。	P 22
	●蒸しがうまくできない	<蒸し不足> ●蒸し時間が不足していませんか。	P 23
		<途中で終了する> ●水量が不足していませんか。	P 23
		<時間がかかる> ●水量が多すぎませんか。	P 23
	●内なべが変色する（虹色）	●ステンレスなべでは比較的よく起こる現象で、異常ではありません。	P 29
	●ふきこぼれる	●「煮込」「スープ」以外のメニューで調理しませんでしたか。 ●内なべの満水線を超えて材料を入れていませんか。	

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯・調理中
復帰後、炊飯・調理を続けます。

■予約中
復帰後、予約どおりに炊きあがります。

停電時間が長いと、炊飯・調理がうまくできないことがあります。

■保温中
復帰後、保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

故障かな?と思ったら

修理などを依頼する前に、取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

	こんなとき	調べるところ	参照ページ
炊飯	●ご飯が炊けない ●時間が長くかかる ●予約した時間に炊けない	●（スタート お急ぎ 2度押）を押し忘れていませんか。 ●現在時刻は合っていますか。 ●予約時刻は正しく設定されていますか。（24時間表示） ●最大炊飯量より多く炊飯していませんか。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P 7 裏表紙 P 27
炊飯	蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物が付着していませんか。　→取り除く。 ●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。（有料）	
	ふたが閉まらない	●上枠に米粒などの異物が付着していませんか。　→取り除く。 ●放熱板をつけ忘れていませんか。　→放熱板を取付ける。	P 8
音がする	炊飯・保温・調理中に音がする	●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。故障ではありません。 ●「グツグツ」「シュー」・・・おいしく炊くために、強火で沸とうしている音です。	
音がする	（スタート お急ぎ 2度押）を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●本体に内なべがセットされていますか。 →内なべをセットする。	
	ランプが点滅し、キーを受けつけない	●店頭展示用（デモ）モードになっています。 ＜直しかた＞（お米）と（ねばり）を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる。	
	キーを受けつけない	●炊飯・保温・調理・予約中ではありませんか。 炊飯・保温・調理・予約中は、（切 つやつや保温）しか受けつけません。 ●「発芽玄米」「玄米」は、ご飯のかたさ「ふつう」で炊きます。 ご飯のかたさ「やわらか・かため」、ねばりは選べません。 ●「炊込み・パエリア・おかゆ」では、ねばりは選べません。	
	液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。 電源プラグを差込めば、炊飯・保温・調理はできます。 また、毎回現在時刻を合わせれば、予約もできます。	P 7
	電源プラグを差込んだとき、火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 故障ではありません。	
	上枠につゆが落ちる	●異常ではありません。　→ふきとってください。	

●誤って、水や米などを本体に直接入れてしまった場合は、お買上げの販売店にご連絡ください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（A1、A2、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8）を、お買上げの販売店にご連絡ください。

内なべについて

■内なべ（炊飯用）

台所用洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

●フッ素加工をしてあります。
フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。
また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・さびが発生しやすくなります。

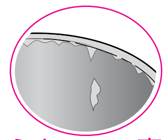
フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

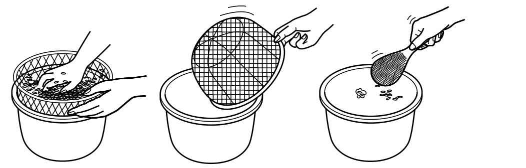
●長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
●次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
・ご飯のこびりつきなどが気になる
・内なべが変形した
・フッ素加工が傷んだ

次のことをお守りください

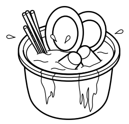
●炊飯用内なべを、煮込・スープ・蒸しに使わない。
（傷・さび・フッ素がはがれる原因）

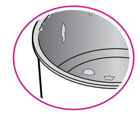
●ザルを重ねて米をとがない・水切りをしない。
●米を内なべに移すときにザル等をあてない。
●しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。





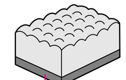
●かたいものを使わない。
（金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
●スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使用しない。





●調味料を使ったら、すぐに洗う。
（酢や食塩を入れて炊いたり、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・さびの原因）

●クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。



■内なべ（調理用）

台所用洗剤とスポンジで洗い、水洗いしてください。
落ちにくい汚れ・シミは、クレンザーでこすり落とし、水洗いしてください。

●内側が虹色になることがあります。
料理煮汁中のミネラル分のイオンが、ステンレス表面に付着するためです。
比較的よく起こる現象で、性能や人体に害はありません。

次のことをお守りください

●調理用内なべを、炊飯・ケーキに使わない。（こびりつきの原因）
●保温はしない。（サビの原因）
●本体以外の調理器に使わない。（直火・電子レンジ・電磁調理器など）

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

●保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。

●内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

●当社は、この超音波調理器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

●お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

●「炊飯や料理がうまくできないとき」（26〜27ページ）と「故障かな?と思ったら」（28ページ）にしたがってお調べください。
なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●**保証期間中は**
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●**保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●**修理料金は**
技術料+部品代などで構成されています。

●**修理部品は**
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●**ご連絡いただきたい内容**

1. 品　　名　三菱 IH 超音波調理器
2. 形　　名　NJ-GX15
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

- 修理のお問合わせは → 修理窓口へ
- その他のお問合わせは → ご相談窓口へ

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道地区

- 札　幌 (011) 890-7520　札幌市厚別区大谷地東 2-1-18
- 旭　川 (0166) 26-5580　旭川市曙1条 8-1-4
- 北　見 (0157) 25-7045　北見市並木町 500-5
- 釧　路 (0154) 24-1355　釧路市喜多町 2-25
- 帯　広 (0155) 35-3111　帯広市西15条南 14-1
- 苫小牧 (0144) 55-1114　苫小牧市明野新町 2-1-18
- 小　樽 (0134) 33-3380　小樽市緑 2-28-22
- 函　館 (0138) 49-0345　函館市西桔梗町 589-57

東北地区

- 青　森 (017) 773-8381　青森市大字野木字野尻 37-184
- 弘　前 (0172) 32-6535　弘前市大字青山 4-20-3
- 八　戸 (0178) 28-8544　八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
- 盛　岡 (019) 637-7454　盛岡市羽場13地割 30-11
- 水　沢 (0197) 25-4511　水沢市卸町 2-3
- 仙　台 (022) 238-1773　仙台市若林区大和町2-18-23
- 気仙沼 (0226) 23-8485　気仙沼市田中前 2-9-2
- 石　巻 (0225) 95-9111　石巻市門脇字四番谷地 16-268
- 古　川 (0229) 24-3595　古川市米袋字大窪 25-1
- 秋　田 (018) 865-4471　秋田市八橋三和町 19-36
- 横　手 (0182) 32-1785　横手市卸町 3-2
- 大　館 (0186) 42-2781　大館市餅田 2-5-44
- 山　形 (023) 624-0018　山形市大野目 2-1-21
- 鶴　岡 (0235) 24-6161　鶴岡市上畑町 5-4
- 郡　山 (024) 959-6543　郡山市喜久田町卸 1-76-1
- 会　津 (0242) 27-4426　会津若松市天寧寺町 3-7
- 原　町 (0244) 24-2842　原町市桜井町 1-173
- いわき (0246) 26-1822　いわき市内郷御台境町鶴巻 75-8

修理窓口　電話受付：365日24時間

首都圏地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県

フロントセンター東京
電話 (03) 3424-1111
FAX (03) 3424-1115
東京都世田谷区池尻 3-10-3

甲信越地区

- 新　潟 (025) 274-9165　新潟市竹尾卸新町 752-9
- 長　岡 (0258) 23-3323　長岡市南陽 1-1118-1
- 上　越 (025) 524-1160　上越市春日山町 3-6-3
- 長　野 (026) 221-3232　長野市稲葉 904
- 松　本 (0263) 27-2461　松本市芳川野溝 531
- 飯　田 (0265) 52-5396　飯田市上郷別府 3367-1
- 山　梨 (055) 222-2711　甲府市下飯田 1-4-11

東海地区

愛知県・三重県・岐阜県東濃地区

フロントセンター名古屋
電話 (052) 721-0131
FAX (052) 721-7268
名古屋市東区矢田南5-1-14

- 沼　津 (055) 922-7111　沼津市若葉町 20-1
- 静　岡 (054) 284-0821　静岡市中原 913
- 浜　松 (053) 463-8455　浜松市上西町 62-5
- 岐　阜 (058) 275-0909　岐阜市中鶉 3-24
- 高　山 (0577) 33-7410　高山市冬頭町 981-5

関西・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県
兵庫県・京都府・滋賀県
石川県・富山県・福井県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

フロントセンター関西
電話 (06) 6454-3901
FAX (06) 6454-3900
大阪市北区大淀中 1-4-13

九州地区

- 福　岡 (092) 412-5333　福岡市博多区東那珂 3-1-21
- 北九州 (093) 653-1231　北九州市八幡東区昭和 2-5-25
- 佐　賀・久留米 (0942) 45-2661　久留米市東合川新町 7-20
- 唐　津 (0955) 72-1337　唐津市東城内 6-50
- 長　崎 (095) 843-0622　長崎市大橋町 23-4
- 佐世保 (0956) 30-7740　佐世保市木原町 155-1
- 熊　本 (096) 380-0211　熊本市石原町 326-1
- 八　代 (0965) 33-5173　八代市緑町 13-1
- 大　分 (097) 558-8803　大分市向原西 1-8-1
- 宮　崎 (0985) 56-4900　宮崎市大字赤江字飛江田150-1
- 延　岡 (0982) 21-3540　延岡市惣領町 25-5
- 鹿児島 (099) 260-2421　鹿児島市卸本町 7-17
- 沖　縄 (098) 898-3333　宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■FAX 03-3413-4049

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

仕 様

項目		仕様
形 名		NJ-GX15
電 源		交流100V 50-60Hz
消費電力	炊 飯 時	1370W
	調 理 時	1100W
	保 温 時	30W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・発芽玄米・胚芽米	0.18～1.53L （1～8.5合）
	玄米	0.18～1.08L （1～6合）
	炊込み（白米・無洗米・発芽玄米）	0.18～1.08L （1～6合）
	炊込み（玄米）	0.18～0.72L （1～4合）
	パエリア	0.18～0.72L （1～4合）
	おかゆ	0.09～0.27L （0.5～1.5合）
	おこわ	0.36～1.08L （2～6合）
	すし（白米・無洗米）	0.36～1.53L （2～8.5合）
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで
煮込・スープ最大容量		2.4L
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）
外形寸法		幅:292 ×奥行:333 × 高さ:232（mm）
質 量		5.7kg
構造方式		● 予約・炊飯・むらし自動方式 ● メモリータイマー式 ● 安全装置つき（底センサー+ヒューズ） ● オールシーズン均一保温 ● ダブル銅8層構造内なべ（炊飯用） ステンレス5層構造内なべ（調理用）

- 保温時の消費電力は、電圧100V、室温20℃の平均電力です。
- 電源「切」の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
- 外観・仕様などを、予告なく変更する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用の 超音波調理器の点検を！

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 冷却ファンが回らなくなった。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県大里郡花園町小前田1728-1

MITSUBISHI
NJ-GX

ZT933Z660H01＊